

FICHA TÉCNICA

CARPACCIO DE PEZ ESPADA

Pág.: 1/1
Edición: 5

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

NOMBRE CIENTÍFICO:	Xiphias Gladius.
INGREDIENTES:	Pez espada, sal y aroma natural.
PRESENTACIÓN:	Pieza: 500 g; Uni/Caja: 5
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:	Carpaccio de pez espada.
COND. DE CONSERVACIÓN:	En congelación a –18 ºC.
COND. DE TRANSPORTE:	En vehículos con habitáculo que mantenga el producto entre –18 y –20 ºC.
VIDA ÚTIL:	12 meses en congelación.
MODO DE EMPLEO:	Producto listo para ser consumido. Sugerencia: cortar a máquina lonchas de 1,5 mm de espesor estando el producto congelado. No congelar una vez descongelado.

ESPECIFICACIONES DEL ENVASE

ENVASE UNITARIO:	Tripa plástica retráctil cerrada al vacío.

COMPOSICIÓN Y ANÁLISIS

CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Aspecto	Pez espada embutido sin piel ni espinas.
Color	Propio de la especie.
Aroma	Suave aroma resaltado por la frescura del producto.
Sabor	Agradable y delicado.
Textura	Firme para facilitar el loncheado.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS y CONTAMINANTES QUÍMICOS:

En base al Reglamento 1441/2007, que modifica el Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
En base al Reglamento 1881/2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES :
(Las variaciones que pueden existir se deben a que las materias primas, pueden presentar oscilaciones según la época del año, tamaño de las piezas, punto de origen, porción anatómica, fase del ciclo reproductor, etc.)

Humedad	72,1	%
Grasa	4,8	%
Proteína	20,2	%
Cenizas	2,6	%
Hidratos de Carbono	0	%
Energía	124	Kcal/100g

PROCESO DE ELABORACIÓN:

DESCRIPCIÓN:	Partiendo de una materia prima seleccionada, el pescado es salado y embutido.